



## FRÅGOR OCH SVAR



**Fråga:** *Vad är Vasilopitta?*

**Svar:** En omtyckt tradition i den Ortodoxa kyrkan är seden med Vasilopitta. Denna sed förenar vår Ortodoxa tro med kyrkohistorien. Ordet "Vasilopitta" är ett sammansatt grekiskt ord (fonetiskt transkriberat) som betyder "Basileios (söt) bröd". Det årliga iakttagandet av seden med Vasilopitta kommer ursprungligen från den Helige Basileios festdag, som åminns den 1:a januari och Jesu dop på Theofania den 6:e januari. Under de trehundra första åren åminndes Kristi födelse och Theofania samma dag.

Under 300-talet uppträdde en av de största fäderna i den Ortodoxa kyrkans historia. Hans namn var Basileios och han var biskop av Caesarea i Kappadokien. Han föddes fyra år efter det att det första ekumeniska konciliet hållits i Nicea 325. Helige Basileios var en av de s.k. kappadokiska fäderna. Helige Basileios blev den förste i historien att etablera ett barnhem för föräldralösa barn. Han grundade också det första kristna sjukhuset. Hans rykte som helig spred sig över hela den bysantinska världen. Hans festdag iakttages alltså den 1:a januari, nyårsdagen, och begynnelsen av Theofania-perioden. Därför kombinerar kyrkan glädjen inför det nya året med julens och Theofanias budskap med hågkomsten av den Helige Basileios' bidrag till Kyrkan och mänskligheten i stort genom sedvänjan med Vasilopitta. Enligt traditionen bereds ett speciellt sött bröd både i de Ortodoxa hemmen och i församlingarna eller klostren. Sötsaker ingår i brödet för att symbolisera det eviga livets ljuvhet och glädje. Det symboliserar också förhoppningen om att det nya året skall var fyllt av ljuvhet, frihet, hälsa och glädje för dem som deltar i Vasilopitta seden. När Vasilopitta bakas låter man ett mynt falla ned i degen. När brödet sedan skärs upp så hamnar myntet sedan i

någons bit. Den som får myntet anses få särskild lycka under året som kommer. Många Ortodoxt kristna firar Vasilopitta i sina hem med sin familj. Familjens överhuvud skär då bitar till alla familjemedlemmar. Eftersom den helige Basileios hade stor omtanke om de fattiga skär man ut en bit för dem, vilket får symbolisera vår omtanke om de som inte har det lika bra som vi.

Vasilopitta firas också i Kyrkan med följande ceremoni: Efter den Gudomliga liturgin samlas församlingen i församlingssalen för Agape-måltiden. Prästen ikläder sig då exo-razon och epittrachelion och läser ett antal förböner för världens frid och hälsa. Efter gudstjänsten skär prästen ut bitar för Kristus och hans heliga Kyrka, för synodens överhuvud och den lokale biskopen, prästerskapet och allt folket. Denna tradition härstammar sannolikt från seden med aftonmåltid i den lokal församlingen. Brödbitarna delas sedan ut till församlingen och prästen tar av sin epittrachelion.

Vasilopitta är en glädjeric sed som inte får bli bortglömd bland Ortodoxa som lever i västerlandet. Den bör observeras både i hemmen och i församlingen. Ibland sjungs vackra s.k. *kalandanda* eller sånger under denna ceremoni som anknyter till Kristi kärlek för oss, Hans underbara födelse och den fromme Basileios medlidande, som skänkt världen så mycket glädje. Vasilopitta är därmed ett underbart sätt att börja det nya året på som Gud har givit oss.

Här nedan följer ett recept på Vasilopitta och texten för gudstjänsten:

### **Gudstjänst på 1 januari för välsignandet av Vasilopitta**

*Efter den Gudomliga liturgin samlas vi i församlingssalen eller var nu än Agape måltiden hålls. Vasilopitta (en stor rund kaka av sött bröd gjord av ägg och mjölk och med ett litet mynt inbakat i det) ställs på ett fat vid ena bordsändan, med en lång kniv nära den.*

## Omskärelsens apolytikon, första tonen.

Varande Gud till Ditt väsen, o Du de många barmhärtigheternas Herre, har Du själv tagit på Dig, utan att förändra människans form, att fullborda lagen. Du har villigt mottagit omskärelsen i köttet att Du må få ett slut på skuggorna och förflytta våra lidelsers slöja. Ära åt Din godhet. Ära åt Ditt medlidande. Ära åt Ditt outsägliga nedlåtenhet, o Ord.

## Apolytikon till Hl. Basileios den Store, första tonen.

Ut över hela jorden gick din berömmelse, då den mottog ditt ord, genom vilket du undervisat i fromhet, förklarat tingens väsen och smyckat människornas seder. Konungsliga prästadöme, helige fader, bed till Kristus, vår Gud, att skänka oss stor barmhärtighet.

Präst: Låtom oss bedja till Herren.

Läsare: Herre, förbarma Dig.

Präst: O Skapare och alltets Herre och tidsåldrars konung, som är stor i nåd och rik i godhet, som mottog gåvorna från de vise männen i Betlehem, Du livets bröd, som nedsteg från himmelen, som indelar årets tider genom Din makt och håller våra liv i Dina händer. Hör oss då vi anropa Dig på denna lyckobringande dag då vi nu går in i ett nytt år av Din godhet och välsigna denna kaka som offrats till Din ära och i åminnelse av vår fader bland helgonen, Basileios den Store, ärkebiskop av Caesarea i Kappadokien.

Skåda ned, o Du givmilde, från Din heliga himmel och sänd ned Dina himmelska gåvor över oss, både över dem som hava förberett dessa gåvor och de som taga del av dem, ty vi hoppas på Dig, vår Gud som lever i evighet.

Välsigna detta kloster/församlingshem/hem och vår ingång och utgång, skänk i våra liv överflöd av Dina goda ting, och led våra steg så att vi följa Dina gudomliga bud, ty människan skall icke allenast leva av bröd.

Genom förbönerna av Din allrarenaste Moder, av våra fäder bland helgonen Basileios den Store och av alla Dina helgon som från tidernas begynnelse hava behagat Dig.

Läsare: Amen.

Prästen gör sedan korsets tecken tre gånger över Vasilopittan med kniven och skär sedan upp den korsvis för att sedan skära upp bitar som han distribuerar till de troende.



### Lättbakad Vasilopitta

4 tekoppar mjöl  
6 teskedar bakpulver  
1 tesked salt  
1 tekopp smör  
2 tekoppar socker  
4 ägg 1 ½ tekopp mjölk  
Rivet citronskal  
Pudersocker

(1 tekopp=2 ½ deciliter)

Blanda mjöl, bakpulver och salt.

Rör smör, blanda i socker vartefter och rör smeten tills den blir vit och pösig. Tillsätt äggen ett i taget och vispa ordentligt mellan varje gång. Vispa omväxlande i mjölblandningen och mjölk tills smeten blir slät. Tillsätt slutligen 1 tesked rivet citronskal.

Smörj en 25 cm rund bakform och klä den med smörpapper. Häll smeten i bakformen, lägg i ett mynt och grädda i medelstark ugnsvärme ca 40 minuter. Strö över pudersocker när kakan kallnat. *Den som har turen på sin sida får myntet!*

